




Toutes nos viandes sont d'origine française.

Tous nos menus sont servis avec du pain bio. 


**Fait maison*

*Lundi 6 avril
Féié*



Mardi 7 avril

Radis bio - beurre 
*Sauté de bœuf à la provençale **
*Gratin dauphinois **
Meule de Savoie IGP  
*Purée de pommes bio et locales **

Mercredi 8 avril




*Pois chiches bio en salade **
*Quenelle de brochet sauce nantua **
*Ratatouille bio ** 
Yaourt bio et fermier aux poires

Jeudi 9 avril

*Salade verte bio aux fromage de brebis **
*Sauté d'agneau des 2 Savoie ** 
*Carottes bio au jus ** 
*Tarte normande **

Vendredi 10 avril

Menu végétarien

*Choux fleurs bio en salade ** 
*Curry de pommes de terre bio, haricots rouges et brocolis **
Tomme du Val d'Arly IGP  
Fruit



Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.